

La Focaccia col Formaggio

Ingredienti per sei persone

250 g di formaggetta
200 g di farina bianca di grano (detta manitoba)
100 g di buon olio di oliva
sale
acqua

Preparazione

Unire alla farina 50 g di olio di oliva e lavorarla sulla spianatoia, aggiungendo acqua fredda sino ad avere un impasto molto morbido.

Formare un panetto, metterlo in una terrina e farlo riposare per un'ora in un ambiente tiepido e privo di correnti d'aria. Successivamente lavorare la pasta per qualche minuto, formare ancora un panetto, lasciarlo sulla spianatoia per altri cinque minuti e quindi stenderlo con il mattarello, sino ad ottenere una sfoglia molto sottile.

Finire di allargare con le mani.

Oliare per bene un "testo" di rame stagnato di forma rotonda e abbastanza largo oppure adoperare la placca del forno, e deporvi la sfoglia di pasta.

Distribuire sulla pasta il formaggio a pezzetti e coprire con una seconda sfoglia di pasta sottilissima, quasi trasparente; con la punta delle dita pizzicare in più punti la pasta formandovi dei fori della larghezza di 2-3 cm.

Cospargerla di sale e irrorarla con il restante olio stendendolo su tutta la superficie con il palmo della mano.

Contemporaneamente schiacciare i pezzetti di formaggio.

Porre in forno caldissimo (300 gradi) per circa sei minuti, sino ad avere la focaccia ben cotta e con la superficie dorata. Tagliarla a grossi pezzi e servirla subito.

Non avendo a disposizione la tipica formaggetta ligure, è possibile sostituirla con della crescenza freschissima (stracchino).

The Portofino Coast World

Scarica la pagina in formato Acrobat Pdf

